Fabbrica Affettatrici Cavaria

Manuale d'installazione, uso e manutenzione macchine affettatrici a gravità, verticali esecuzione standard, CE uso domestico

F 195 - S 220 - F 250ES
F 195AF - S 220AF - F 250R - F 250E - F 250I - F 275E
F 275I - F 275IL - F 300R - F 300E - F 300EL - F 300CL
F 300I - F 330I - F 350I - F 370I
F 250TSV - F 250TCV - F 300TSV R - F 300TCV R
F 300 TSV - F 300 TCV - F 330 TSV - F 330 TCV
F 350 TSV - F 350 TCV - F 370 TSV - F 370 TCV

CE

MADE IN ITALY

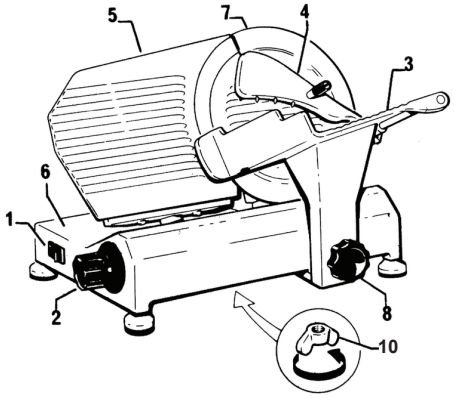
Manuale d'installazione, uso e manutenzione macchine affettatrici a gravità, verticali esecuzione standard, CE uso domestico

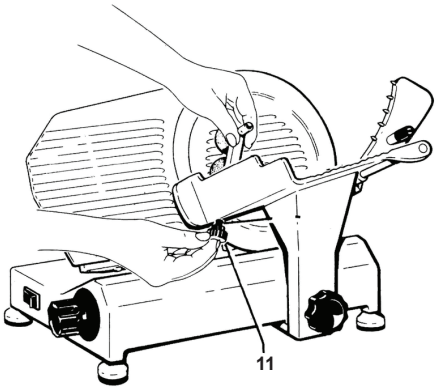
F 195 - S 220 - F 250ES
F 195AF - S 220AF - F 250R - F 250E - F 250I - F 275E
F 275I - F 275IL - F 300R - F 300E - F 300EL - F 300CL
F 300I - F 330I - F 350I - F 370I
F 250TSV - F 250TCV - F 300TSV R - F 300TCV R
F 300 TSV - F 300 TCV - F 330 TSV - F 330 TCV
F 350 TSV - F 350 TCV - F 370 TSV - F 370 TCV

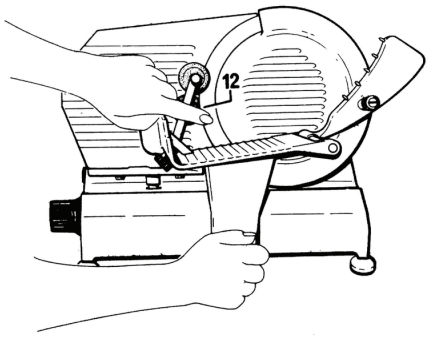
CE

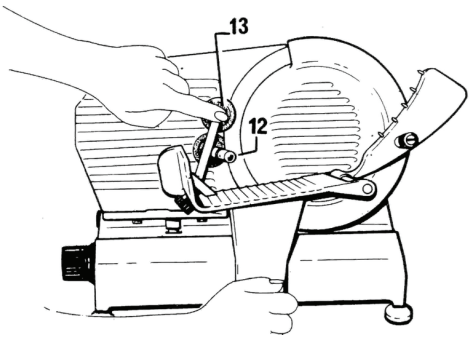
MADE IN ITALY

Modelli affilatoio staccato

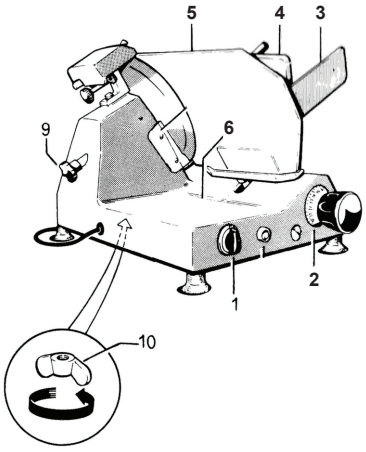


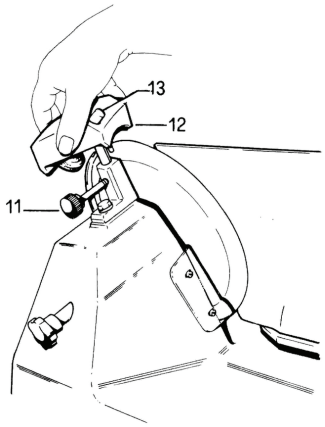


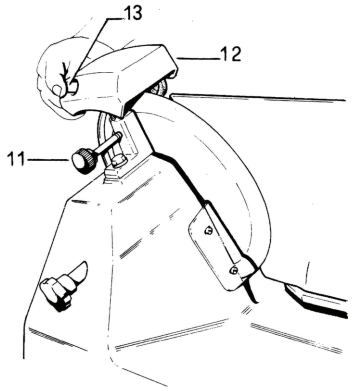


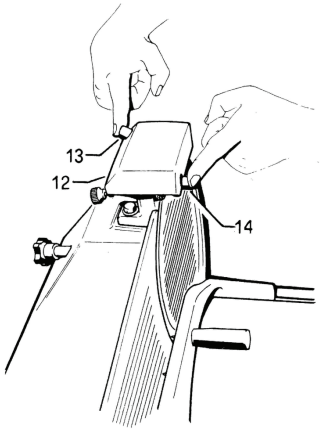


Modelli affilatoio incorporato









I

Le nostre macchine sono costruite in lega di alluminio trattata anodicamente, e quindi inattaccabile da acidi e sali oltre che resistente all'ossidazione. Provviste di trasmissione mediante cinghie assicurano una perfetta silenziosità, una lunga durata e un notevole risparmio di tempo per l'eventuale sostituzione delle cinghie stesse. La durata è strettamente legata alle istruzioni per l'uso e alle norme di manutenzione qui di seguito elencate, che devono sempre essere tenute presenti.

1) ISTRUZIONI PER L'USO

1. Porre l'affettatrice in posizione tale che l'interruttore (1) venga a trovarsi di fronte all'operatore, ed accertarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda.
2. Porre la merce da affettare sul carrello scorrevole (3) tenendola ferma con l'apposito pressamerce (4) munito di dentini.
3. Inserire la spina nella presa di corrente e quindi azionare il pulsante dell'interruttore che emetterà una luce rossa per segnalare che la lama è in rotazione.
4. Predisporre lo spessore desiderato azionando la manopola graduata (2) posta vicino all'interruttore da 0 a 15.
5. Spingere il carrello portamerce facendolo avanzare dolcemente verso la lama ed avendo cura di mantenere una leggera pressione anche contro il piano regolatore dello spessore (5). La merce entrerà facilmente nella lama e la fetta guidata dall'apposito parafetta si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore (6).
6. Evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice.
7. Per evitare un surriscaldamento del motore, il tempo massimo di funzionamento continuo dell'affettatrice deve essere limitato a 15 minuti primi. Dopo un periodo di riposo, il funzionamento potrà riprendere.
8. Fare attenzione alle parti taglienti durante l'operazione di pulizia dell'apparecchio.

2) NORME DI MANUTENZIONE

1. Prima di iniziare la pulizia della macchina azzerare sempre il piano regolatore dello spessore (5) azionando l'apposita manopola (2) e disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Periodicamente aver cura di togliere per la pulizia il disco paralama (7) svitando l'apposito pomolo posto dietro la lama (9), con uno straccio umido quindi pulire accuratamente lama e paralama con acqua calda o alcool denaturato. È anche consigliabile mettere qualche goccia d'olio nel foro al centro della lama.
3. Il carrello porta merce (3) può essere facilmente asportato svitando il relativo volantino (8) posto sotto lo stesso e spostando il tutto verso l'esterno. Sarà così possibile una perfetta pulizia anche di questo particolare.
4. Saltuariamente sollevare l'affettatrice e mettere qualche goccia d'olio (non commestibile) sulla barra tonda sulla quale scorre il carrello. Qualora dopo un certo tempo la macchina presentasse un rumore insolito dovuto all'assestamento delle cinghie, avvitare il tendicinghia (10) posto a lato del motore.

3) AFFILATURA LAMA (MODELLI CON AFFILATOIO STACCATO)

Per l'affilatura della lama da fare periodicamente, e non appena si avvertirà una diminuzione della capacità di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. Dopo aver provveduto a disinserire la spina dalla presa di corrente, pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla.
2. Azionare la manopola graduata (2) ruotandola verso sinistra per portarla al massimo di apertura.
3. Togliere l'apparecchio affilatore dalla scatola contenitore in dotazione, svitare il pomolo zigrinato (11) dall'affilatoio ed inserire il perno metallico filettato nel foro appositamente predisposto sul piatto porta-merce in modo che le due mole a smeriglio vengano ad essere rivolte verso la lama da affilare aiutandosi per l'inserimento con la pressione di un dito sul pulsantino (12) della mola inferiore. La mola inferiore dovrà restare inserita per circa metà del suo diametro tra la lama, sulla quale appoggerà ed il piano regolatore.
4. Inserire la spina nella presa di corrente, azionare l'interruttore (1) tenendo fermo il piatto portamerce (3) quindi l'affilatoio nella posizione sopra detta, tramite il volantino (8) sotto il piatto.
5. Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi, azionando l'interruttore (1), fermare la lama controllando con un leggero passaggio all'esterno della lama per sentire con un dito se si è formata una leggera bava. **Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.** Accertata la formazione della bava, premere nuovamente l'interruttore (1) azionando la rotazione della lama per 3/4 secondi tenendo contemporaneamente premuto il pulsantino (13) della mola superiore che andrà a togliere la bava formatasi e presenterà la lama perfettamente affilata.
   Per evitare la dannosa ritorsione del fila della lama non protrarre detta operazione di sbavature oltre i pochi secondi sopraccitati.
6. Dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool.
7. Ad operazione ultimata svitare l'affilatoio e riporlo nel contenitore.

4) AFFILATURA LAMA (MODELLI CON AFFILATOIO INCORPORATO)

Per l'affilatura della lama da fare periodicamente, e non appena si avvertirà una diminuzione della capacità di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. Dopo aver provveduto a disinserire la spina dalla presa di corrente, pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla.
2. Allentare il pomolo (11), sollevare e ruotare di 180° l'apparecchio affilatore (12) ed inserire le mole sulla lama dell'affettatrice. Ribloccare il pomolo (11).
3. Azionare l'interruttore (1) e premere il pulsantino (13).
4. Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi, azionando l'interruttore (1), fermare la lama controllando con un leggero passaggio all'esterno della lama per sentire con un dito se si è formata una leggera bava. **Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.**
   Accertata la formazione della bava, premere nuovamente l'interruttore (1) per 3/4 secondi tenendo contemporaneamente premuti i pulsantini (13/14) .
   Per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama non protrarre detta operazione di sbavatura oltre i pochi secondi sopraccitati.
5. Dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool.
6. Rimettere l'affilatoio nella sua posizione originale.

GARANZIA: 2 ANNI escluse le parti elettriche

QUESTO PRODOTTO E' DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO E NON ALL'IMPIEGO PROFESSIONALE.

AVVERTENZA: NORME DI MANUTENZIONE (PARAGRAFO 2.3)

Quanto esposto nel paragrafo in oggetto è relativo all'esecuzione delle macchine in versione extra CE.

Le macchine a norma CE domestica sono invece dotate di dado ceco inamovibile, come da normativa.

Non è quindi possibile smontare manualmente il carrello portamerce.

Istruzioni per il trattamento a fine vita

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti ai sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle loro responsabilità di riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

EN

Our machines are manufactured from anodised aluminium alloy providing high resistance to acids, to salts and to oxidation.
Their quickly and easily replaceable driving belts feature perfect noiselessness and long service life.
Service life closely depends on compliance to the instructions for use and to the maintenance directions explained below.

1) INSTRUCTIONS FOR USE

1. Position the slicer unit so that switch (1) is in front of the operator. Ensure that mains voltage corresponding.
2. Position the product to be sliced on the guide tray (3). Keep firm by using the special toothed (4) stopping slab.
3. Connect machine to mains and press the switch button. A red light will warn that the blade is rotating.
4. Select desired thickness by setting the graduated knob (2) near the switch between 0 and 15.
5. Push the guide tray gently towards the blade while exerting a gentle pressure against the thickness regulator plate (5). The blade will easily cut the product while the deflector will separate the slice that will fall on the slice plate (6).
6. Avoid dry-running the slicing unit.
7. To avoid overheating the motor, the maximum continuous use must not exceed 15 minutes. Resume operating the slicer after a suitable pause.
8. Handle sharp edges carefully when cleaning the machine.

2) MAINTENANCE

1. Before cleaning the machine always set the thickness governor (5) to zero by turning the relevant knob (2) behind the blade and disconnect the unit from the mains.
2. Regularly remove the blade shield (7) for cleaning. To do this unscrew the know situated behind the blade (9). Clean both blade and shield carefully with a cloth dampened with hot water or with denatured alcohol. We suggest putting some drops of oil in the hole at the centre of the blade.
3. The guide tray (3) can be easily dismounted by loosening screw (8) underneath and by drawing the group outside, thus allowing to clean it perfectly.
4. From time to time, lift the slicer to put some drops of oil (non-edible) on the round bar on which the carriage runs. Unusual noise after some time may mean that the belts are bedding, which requires to tighten the belt tightener (10) situated on the side of the motor.

3) SHARPENING THE BLADE (MODELS WITH SEPARATE BLADE SHARPENER)

The blade must be regularly sharpened or as soon as cutting edge is no more sharp, as follows:
1. Carefully clean the blade with denatured alcohol to degrease it after disconnecting the unit from the mains.
2. Turn the graduated knob (2) left to maximum opening.
3. Take the sharpener out from the bag, unloosen its knurled knob (11) and introduce the threaded metallic pin in the special hole situated on the product plate so that both grinding wheels are turned towards the blade. To do this easily, press button (12) on the lower wheel. About half of the lower wheel must be inserted between the blade on which it will rest and the thickness governor plate.
4. Connect the mains, switch on the machine (1) while keeping the product tray (3) firm and the sharpener in the position as described above through wheel (8) situated under the plate.
5. Turn the blade for about 30 to 40 seconds, then press switch (1) to stop the blade while by lightly passing the finger against the external part of the blade to check for any featheredge.
   We recommend to carry out this operation very carefully, as this element is very sharp. In the case a featheredge has formed, press again switch (1) to turn the blade for another 3 or 4 seconds while pressing button (13) of the upper wheel at the same time. This will remove the featheredge and provide a perfectly sharpened blade.
   Do not snag any further as this would warp the blade edge.
6. After sharpening, clean the wheels with a brush dampened with alcohol.
7. Once sharpening is completed, unscrew the sharpener and put it again it its box.

4) SHARPENING THE BLADE (MODELS WITH BUILT IN BLADE SHARPENER)

The blade must be regularly sharpened or as soon as cutting edge is no more sharp, as follows:

1. Carefully clean the blade with denatured alcohol to degrease it after disconnecting the unit from the mains.
2. Loosen knob (11), lift the sharpening device (12) and turn it by 180°. Insert the wheels on the slicer blade. Lock the knob again (11).
3. Press switch (1) and button (13).
4. Turn the blade for about 30 to 40 seconds, then press switch (1) to stop the blade while checking for any featheredge by lightly passing the finger against the external part of the blade.
   We recommend carrying out this operation very carefully, as this element is very sharp.
   In the case a featheredge has formed, press again switch (1) to turn the blade for another 3 or 4 seconds while pressing buttons (13 and 14) .
   Do not SNAG any further as this would warp the blade edge.
5. After sharpening, clean the wheels with a brush dampened with alcohol.
6. Lastly, return the sharpener to its original position.

WARRANTY: 2 YEARS except for the electrical equipment

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD, NON-PROFESSIONAL USE ONLY.

WARNING: MAINTENANCE RULES (PARAGRAPH 2.3)

What declared of the above paragraph refers only to machine versions for sale in countries outside the UE.
The machines to domestic UE standards are instead equipped with unmovable cap nut as prescribed by the said regulations.
Consequently, the product carrying tray cannot be manually removed.

Guide to the treatment of waste equipment

This product complied with Directive 2002/96/EC.

The crossed out wheeled bin symbol on equipment or its packaging indicates that at the end of its working life the equipment should not be treated as general household waste but taken to one of the recycling centres for electrical and electronic equipment run by local authorities. Alternatively, it may be handed over to the reseller when purchasing new equipment of the same type. The user is responsible for consigning the equipment to appropriate collection facilities at the end of its working life or face the penalties provided for by current waste management legislation.

Separate collection for subsequent delivery of waste equipment to environmentally-compatible recycling, treatment and disposal facilities to prevent possible negative impacts on the environment and human health whilst encouraging recycling of the product's components. For further information regarding the available collection facilities, please contact your local refuse collection service or the dealer from whom the purchase was made.
The manufacturer and/or importer fulfil their obligations concerning environmentally-compatible recycling, treatment and disposal either individually or by joining a collective scheme.

FR

Nos machines sont construites en alliage d'aluminium anodisé et sont donc résistantes aux acides et aux sels ainsi qu'à l'oxydation.
L'entraînement par courroies assure un fonctionnement parfaitement silencieux, un long service et une considérable économie de temps en cas où ces courroies devaient être remplacées.
La durée de la machine dépend du respect des instructions concernant son emploi et son entretien que nous énumérons de suite.

1) INSTRUCTIONS D'EMPLOI

1. Placer la machine à trancher de façon à ce que l'interrupteur (1) se trouve face à l'opérateur. S'assurer que le voltage du réseau correspondant.
2. Poser le produit à trancher sur le chariot coulissant (3) en l'immobilisant par moyen du presso (4) muni de dents.
3. Insérer la fiche dans la prise de courant et presser le bouton de l'interrupteur qui allumera une lampe rouge pour signaler que la lame est en train de tourner.
4. Établir l'épaisseur désirée en tournant la poignée graduée (2) de 0 à 15 située à côté de l'interrupteur.
5. Pousser le chariot en le faisant avancer doucement vers la lame tout en maintenant une légère pression contre la plaque de réglage de l'épaisseur (5). La lame entrera facilement dans le produit et la tranche guidée par le déviateur se détachera facilement et tombera sur le plateau des produits (6).
6. Éviter de faire marcher la machine à vide.
7. Afin d'éviter que le moteur ne se surchauffe, ne pas dépasser 15 minutes de fonctionnement en continu. Reprendre le travail après une période de repos convenable.
8. Faire attention aux parties tranchantes quand on nettoie l'appareil.

2) RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

1. Avant de commencer à nettoyer la machine, remettre la plaque de réglage de l'épaisseur (5) à zéro au moyen de la poignée (2) et débrancher la machine du réseau.
2. Démonter régulièrement le disque protège lame (7) pour le nettoyer en dévissant le bouton situé derrière la lame (9). Ensuite nettoyer soigneusement la lame et le protège-lame avec un chiffon imbibé d'eau chaude ou d'alcool dénaturé. Nous conseillons de mettre quelques gouttes d'huile dans le trou au centre de la lame.
3. Le chariot porte-produit (3) peut être facilement extrait en dévissant le volant (8) situé dessous et en déplaçant le tout vers l'extérieur. Cela permettra de nettoyer parfaitement cet élément.
4. De temps en temps, soulever la machine et mettre quelques gouttes d'huile (pour moteurs) sur la barre de glissage du chariot. Si, après un certain temps, la machine devenait bruyante à cause de l'élongation des courroies, visser le tendeur de courroie (10) situé sur le côté du moteur.

3) AIGUISAGE DE LA LAME (MODÈLES AVEC AFFILOIR SÉPARÉ)

La lame doit être aiguisée régulièrement ou bien quand elle ne couperait plus de façon satisfaisante. Se conformer aux instructions suivantes:

1. Après avoir débranché la machine, nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé pour la dégraisser.
2. Tourner la roue graduée (2) vers la gauche afin d'obtenir l'ouverture maximum.
3. Ôter l'outil à affûter du sac, dévisser son bouton (11) moleté et insérer le pivot métallique dans le trou à ce préposé sur le plateau porte-produits de façon à ce que les des meules à aiguiser se trouvent face à la lame. Pendant cette opération, presser le bouton (12) de la meule inférieure. Celle-ci devra être insérée à moitié entre la lame sur laquelle elle s'appuiera et la plaque de réglage.
4. Brancher la machine, actionner l'interrupteur (1) tout en tenant ferme le plateau porte-produits (3) et immobiliser l'affûteur dans la position décrite plus haut au moyen du volant (8) situé sous le plateau.
5. Laisser tourner la lame pour 30/40 secondes à peu près. Ensuite presser l'interrupteur (1) pour arrêter la lame. Passer légèrement le doigt sur le bord externe de la lame pour contrôler si des bavures se sont formées. **Nous recommandons vivement d'effectuer ce contrôle avec prudence car il s'agit d'une pièce très tranchante.** Dans le cas où des bavures s'étaient formées, presser de nouveau l'interrupteur (1) pour faire tourner la lame pendant 3 / 4 secondes en pressant en même temps le bouton (13) de la meule supérieure afin d'ébarber la lame ainsi obtenant un tranchant parfait.
   Ne pas trop prolonger l'ébarbure au-delà de ces quelques secondes car cela risquerait de déformer le fil de la lame et de l'endommager.
6. Après l'affûtage, ils est conseillé de nettoyer les meules en les frottant avec une petite brosse imbibée d'alcool.
7. Dévisser l'appareil et le remettre dans sa boîte.

4) AIGUISAGE DE LA LAME (MODÈLES AVEC AFFILOIR INCORPORÉ)

La lame doit être aiguisée régulièrement ou bien quand elle ne couperait plus de façon satisfaisante. Se conformer aux instructions suivantes:

1. Après avoir débranché la machine, nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé pour la dégraisser.
2. Desserrer la poignée (11), soulever l'affûteur (12) et le tourner de 180°. Insérer les meules sur la lame. Bloquer la poignée (11).
3. Actionner l'interrupteur (1) et presser le bouton (13).
4. Laisser tourner la lame pour 30/40 secondes à peu près. Ensuite presser l'interrupteur (1) pour arrêter. Passer légèrement le doigt sur le bord externe de la lame pour contrôler si des bavures se sont formées.
   Nous recommandons vivement d'effectuer ce contrôle avec prudence car il s'agit d'une pièce très tranchante.
   Dans le cas où des bavures s'étaient formées, presser de nouveau l'interrupteur (1) pour faire tourner la lame pendant 3 / 4 secondes en pressant en même temps les boutons (13-14) .
   Ne pas trop prolonger l'ébarbure au-delà de ces quelques secondes car cela risquerait DE déformer le fil de la lame et de l'endommager.
5. Après l'affûtage, ils est conseillé de nettoyer les meules en les frottant avec une petite brosse imbibée d'alcool.
6. Remettre l'affûteur dans sa position originale.

GARANTIE: 2 ANS à l'exception des pièces électriques

CE PRODUIT A ÉTÉ CONÇU UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET NON PAS POUR L'EMPLOI PROFESSIONNEL.

AVERTISSEMENT: RÉGLES MAINTENANCE (PARAGRAPHE 2.3)

Le contenu du paragraphe cité en marge concerne l'exécution des machines version extra CE.
Les machines se conformant aux standards UE emploi domestique sont au contraire équipées d'un écrou aveugle inamovible comme prévu par ces règlements.
Il ne sera donc pas possible de démonter manuellement le chariot porte-produit.

Instruction pour le traitement en fin d'utilisation

Ce produit est conforme à la Directive 2002/96/EC.

Le logo du vide-ordures barré apposé sur l'appareil ou sur la boite indique que l'appareil, en fin de vie, ne doit pas être éliminé comme une ordure ménagère non triée mais qu'il doit être confié à un centre spécialisé pour la collecte sélective des déchets électriques et électroniques géré par l'Administration Publique. Ou bien il peut-être remis au revendeur lors de l'achat d'un appareil similaire. L'usager est responsable de la remise de l'appareil en fin d'utilisation aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par les lois en vigueur sur les déchets. La collecte sélective appropriée et ensuite l'acheminement de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement permettent ainsi d'éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé des personnes et facilitent le recyclage des matériaux composant le produit. Pour tout renseignement complémentaire concernant les systèmes de collecte disponibles, il faut s'adresser au service local de recyclage des déchets, ou au revendeur qui a vendu l'appareil. Le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement tant individuellement qu'au moyen de systèmes collectifs engagent la responsabilité du fabricant et/ou de l'importateur.

DE

Die Maschine ist aus korrosion-, salz- und säurebeständiger eloxierter Aluminiumlegierung hergestellt. Der Antrieb erfolgt durch Riemen, die einen geräuscharmen Arbeitsablauf und eine lange Lebensdauer garantieren. Die Riemen sind bei Bedarf rasch austauschbar.

1) GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Die Aufschnittmaschine so aufstellen, daß sich der Netzschalter (1) vor dem Benützer befindet. Es ist sicherzustellen, daß die verfügbare Netzspannung mit der Betriebsspannung des Gerätes übereinstimmt.
2. Das Schnittgut auf den Schlitten (3) legen und es mit dem Restehalter (4) fixieren.
3. Die Maschine mittels Netzstecker an das Stromnetz anschließen und dann den Schalter (1) betätigen und auf das Aufleuchten der roten Kontrolleuchte achten. Die Kontrolleuchte zeigt den Rundmesserlauf an.
4. Die gewünschte Schnittstärke durch Drehen des Feineinstellknopfes (2) einstellen (Markierung von 0 bis 15).
5. Den Schlitten zum rotierenden Rundmesser führen, wobei auch in Richtung Anschlagplatte (5) ein leichter Druck auszuüben ist. Auf diese Weise läßt sich das Schnittgut einwandfrei schneiden. Das bearbeitete Schnittgut wird vom Fettabstreifer abgeleitet und fällt somit automatisch auf die Stapelfläche (6).
6. Die Aufschnittmaschine soll nach Möglichkeit nicht lange leerlaufen.
7. Einen kontinuierlichen Betrieb von max. 15 minuten nie überschreiten, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Der Betrieb kann nach einer kurzen Pause fortgesetzt werden.
8. Während der Reinigung der Maschine auf die scharfen Teile achten.

2) WARTUNGSANLEITUNG

1. Bevor mit der Reinigung begonnen wird, ist immer die Feineinstellung (2) für die Anschlagplatte (5) auf Null zu stellen und der Netzstecker abzuziehen.
2. Zur Reinigung, die in regelmäßigen Abständen zu erfolgen hat, muß die Messerschutzplatte (7) durch das Lösen der Zugschraube demontiert werden (9). Ein Tuch mit Alkohol oder heißem Wasser be.-feuchten und damit das Rundmesser und die Messerschutzplatte sorgfältig reinigen. Es ist auch empfehlenswert, ein wenig Öl auf die Flanschlager zu tropfen.
3. Der Schlitten (3) läßt sich leicht reinigen, wenn er durch das Abschrauben des Sterngriffes (8) demontiert wird.
4. Von Zeit zu Zeit soll die Aufschnittmaschine angehoben werden, um die Schlittenführungsschiene zu ölen. Sollte bei der Maschine nach vielen Betriebsstunden ein ungewöhnliches Geräusch auftreten, soll der Riemen mittels der Flügelmutter (10) nachgespannt werden.

3) SCHLEIFEN DES RUNDMESSERS (MODELLE MIT SEPARATER SCHLEIFVORRICHTUNG)

Sobald das Rundmesser unscharf wird, kann es auf folgende Weise nachgeschliffen werden:

1. Das Netzkabel abziehen und danach das Rundmesser sorgfältig reinigen (mit Abwaschlauge oder Alkohol).
2. Den Feineinstellknopf (2) bis zum Anschlag nach links drehen.
3. Die Befestigungsmutter (11) des Schleifapparates (12) abschrauben, die Gewindeseite in das am Schlittenboden befindliche Loch einsetzen und den Schleifapparat mit der Befestigungsmutter (11) anschrauben. Dabei ist darauf zu achten, daß sich das Rundmesser zwischen Schleif- und Abziehstein befindet.
4. Das Netzkabel anstecken und das Gerät durch Betätigung des Schalters (1) in Betrieb setzen, wobei der Schlitten (3) festzuhalten und darauf zu achten ist, daß der Schleifstein (8) (Stein mit gröberer Körnung) auf der Rückseite des Rundmessers anliegt.
5. Den Schleifvorgang so lange fortsetzen (30 – 40 Sekunden), bis ein mattglänzendes Schliffbild am Umfang der Rückseite des Rundmessers festzustellen ist. Danach ist das Gerät anzuschalten (Schalter 1) und zu kontrollieren, ob sich ein leichter Grat auf der Vorderseite des Rundmessers gebildet hat.
   Diese Prüfung muß mit Vorsicht durchgeführt werden, weil das Rundmesser scharf ist.
   Bei Gratbildung das Gerät für 3-4 Sekunden erneut in Betrieb setzen und mit dem Abzieh-stein (13) am vorderen Umfang des Rundmessers den Grat entfernen.
   Mit dieser vorgangsweise wird das rundmesser einwandfrei nachgeschliffen. Die genannte zeit von 3 bis 4 sekunden nicht überschreinten, um einen gegenschliff am rundmesser zu vermeiden.
6. Nach Gebrauch beide Schleifsteine zuerst mit einer mit Alkohol angefeuchteten Bürste reinigen und danach den Schleifapparat komplett vom Schlitten abmontieren.

4) SCHLEIFEN DES RUNDMESSERS (MODELLE MIT INTEGRIERTER SCHLEIFVORRICHTUNG)

Sobald das Rundmesser unscharf wird, kann es auf folgende Weise nachgeschliffen werden:

1. 1) Das Netzkabel abziehen und das Rundmesser sorgfältig reinigen (mit Abwaschlauge oder Alkohol).
2. 2) Den Drehknopf (11) lockern, den Schleifapparat (12) anheben und um 180° drehen. In dieser Position muß der Schleifapparat in seine Führung zurückgestellt und mit dem Drehknopf (11) erneut befestigt werden. Dabei ist zu kontrollieren, daß der Schleifstein auf der Rückseite des Rundmessers anliegt. (Stein mit gröberer Körnung).
3. 3) Den Schalter (1) und die Drucktaste (13) betätigen.
4. 4) Den Schleifvorgang so lange fortsetzen (30-40 Sekunden), bis ein mattglänzendes Schliffbild am Umfang der Rückseite des Rundmessers festzustellen ist. Danach ist das Gerät anzuschalten (Schalter 1) und zu kontrollieren, ob sich ein leichter Grat auf der Vorderseite des Rundmessers gebildet hat.
   Diese Prüfung muß mit Vorsicht durchgeführt werden, weil das Rundmesser scharf ist.
   Bei Gratbildung erneut das Gerät in Betrieb setzen und die Drucktasten (13) und (14) Ab-ziehsteines gleichzeitig drücken und das Gerät 3-4 Sekunden einschalten, um den Grat am Rundmesser wegzunehmen.
   Mit dieser vorgangsweise wird das rundmesser einwandfrei nachgeschliffen. Die genannte zeit von 3 bis 4 sekunden nicht überschreinten, um einen gegenschliff am rundmesser zu vermeiden.
5. Die Schleifsteine nach Gebrauch mit einer mit Alkohol (Spiritus) angefeuchteten Bürste reinigen.
6. Zuletzt den Schleifapparat in die Ausgangsstellung zurückstellen.

GARANTIE: 2 JAHRE, Elektroteile ausgeschlossen

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT VORGESEHEN UND NICHT FÜR DEN GEWERBLICHE ZWECKE.

WARNHINWEIS: Pflegeanweisungen (Absatz 2.3)

Der Text unter obigem Absatz betrifft die Maschinen in der Bauausführung Extra CE.

Die Maschinen in der Haushaltsausführung laut CE-Vorschriften sind hingegen mit fester Hutmutter normgemä, ausgerüstet.

Die Speisegleitauflage kann also nicht von Hand ausgebaut werden.

Hinweise zur behandlung nach ablauf der lebensdauer

Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2002/96/CE.

Das Symbol des durchgestrichenen Korbes auf dem Gerät oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät nach Ablauf der Lebensdauer nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern in einer von der öffentlichen Verwaltung vorgesehenen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte fachgerecht entsorgt werden muss.
Es kann aber auch beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräte dem Lieferanten übergeben werden. Der Benutzer ist verantwortlich für die Übergabe des Gerätes nach Ablauf der Lebensdauer an eine entsprechende Sammeleinrichtung, unter Androhung von Strafe nach der Gesetzgebung über Mülltrennung.

Die geeignete Mülltrennung zwecks anschliessender Weiterleitung des stillgelegten Gerätes an das Recycling, an Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Materialien des Produktes. Zwecks detaillierter Informationen zu verfügbaren Sammelsystemen sich bitte an die örtliche Müllabfuhr oder an den Lieferanten wenden, bei dem das Gerät gekauft wurde.
Der Hersteller und/oder Importeur kommen ihrer Verantwortung bezüglich Recycling, Weiterbehandlung und umweltgerechte Entsorgung nach, sei es individuell wie auch durch Teilnahme an kollektiven Systemen.

E

Nuestras máquinas están fabricadas en aleación de aluminio anodizada y por tanto inatacable por los ácidos y las sales y resistente a la oxidación. Provistas de transmisión mediante correas, aseguran una marcha perfectamente silenciosa, larga duración y un notable ahorro de tiempo en caso de tener que sustituir dichas correas. La duración está estrechamente relacionada con las instrucciones para el uso y las normas de mantenimiento que se relacionan a continuación y que hay que recordar siempre.

1) INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Colocar la máquina de cortar jamón en posición tal que el interruptor (1) se encuentre frente al operador y asegurarse de que la tensión de la red de alimentación corresponde.
2. Colocar el alimento que hay que cortar en el carro deslizable (3) manteniéndolo firme com el prensaalimentos (4) provisto de dientes.
3. Enchufar la máquina y luego accionar el pulsador del interruptor que emitirá una luz roja para señalizar que la cuchilla está en marcha.
4. Predisponer el espesor deseado accionando el botón graduado (2) de 0 a 15 colocado cerca del interruptor.
5. Empujar el carro porta alimentos haciéndolo avanzar suavemente hacia la cuchilla teniendo cuidado de mantener una ligera presión también contra la superficie que regula el espesor (5). El alimento entrará fácilmente en la cuchilla y la lonja, guiada por el paralonjas se desprenderá y caerá en la bandeja de recogida (6).
6. Evitar el funcionamiento de la máquina sin alimentos a cortar.
7. El tiempo máximo de funcionamiento continuo de la máquina tiene que quedar limitado a 15 minutos para evitar que el motor se sobrecaliente. Después de un período de reposo se podrá reanudar el funcionamiento.
8. Poner atención a los componentes afilados durante las operaciones de limpieza de la máquina.

2) NORMAS DE MANTENIMIENTO

1. Antes de iniciar la limpieza de la máquina poner a cero la superficie de regulación del espesor (5) accionado el botón especial (2) y desenchufar el aparato.
2. Periódicamente acordarse de quitar, para limpiarlo, el disco paracuchillas (7) destornillando el pomo colocado detrás de la cuchilla (9), luego con un trapo húmedo limpiar minuciosamente la cuchilla y el paracuchillas con agua caliente o alcohol de quemar. Aconsejamos también que se pongan algunas gotas de aceite en el orificio central de la cuchilla.
3. El carro portaalimentos (3) se puede sacar fácilmente destornillando el volante (8) colocado debajo del mismo y desplazando todo el grupo hacia fuera. De esta manera se podrá hacer una limpieza perfecta también de esta pieza.
4. De vez en cuando levantar la máquina y poner algunas gotas de aceite (no comestible) en la barra redonda sobre la que se desliza el carro-. En el caso de que después de un tiempo la máquina hiciera un ruido insólito debido al ajuste de las correas, atornillar el tensor de la correa (10) colocado al lado del motor.

3) PARA AFILAR LA CUCHILLA (MODELOS CON AFILADOR SEPARADO)

Para afilar la cuchilla, operación que hay que ejecutar periódicamente en cuanto se advierta una disminución de la capacidad de corte, hay que atenerse a las siguientes instrucciones:

1. Limpiar minuciosamente la cuchilla con alcohol de quemar a fin de desengrasarla, después de desenchufar el aparato.
2. Accionar el botón graduado (2) girándolo hacia la izquierda para llevarlo a la apertura máxima.
3. Sacar el aparato afilador de su bolsa, destornillar el pomo moleteado (11) del afilador e introducir el perno metálico roscado en el orificio predispuesto en el plato porta alimentos a fin de que las dos muelas de esmeril se encuentren dirigidas hacia la cuchilla que hay que afilar ayudándose para introducirlo con la presión de un dedo en el pequeño pulsador (12) de la muela inferior. La muela inferior tendrá que permanecer insertada en más de la mitad de su diámetro entre la cuchilla, en la que se apoyará, y la superficie de regulación.
4. Enchufar el aparato, accionar el interruptor (1) manteniendo firme el plato portaalimentos (3), luego el afilador en la mencionada posición por medio del volante (8) debajo del plato.
5. Hacer girar la cuchilla unos 30/40 segundos, luego, accionando el interruptor (1) parar la cuchilla y controlar pasando ligeramente un dedo sobre la cuchilla, si se ha formado una ligera rebaba.
   Recomendamos que se ejecute esta operación con mucha atención pues se trata de un objeto muy cortante. Una vez comprobada la formación de esta rebaba, volver a pulsar el interruptor (1) accionando la rotación de la cuchilla unos 3 ó 4 segundos y oprimiendo al mismo tiempo el pulsador pequeño (13) de la muela superior que quitará la rebaba que se ha formado y presentará una cuchilla perfectamente afilada.
   Rogamos que esta operación de desbarbado no se prolongue más allá de los mencionados pocos segundos para evitar que se tuerza el filo de la cuchilla.
6. Después de efectuar la operación de afilado es buena norma limpiar las muelas frotándolas con un cepillito bañado en alcohol.
7. Una vez acabada la operación, desenroscar el afilador y volverlo a colocar en su caja.

4) PARA AFILAR LA CUCHILLA (MODELOS CON AFILADOR INCORPORADO)

Para afilar la cuchilla, operación que hay que ejecutar periódicamente en cuanto se advierta una disminución de la capacidad de corte, hay que atenerse a las siguientes instrucciones:

1. Limpiar minuciosamente la cuchilla con alcohol de quemar a fin de desengrasarla, después de desenchufar el aparato.
2. Aflojar el pomo (11), levantar y girar en 180° el aparato afilador (12) e introducir las muelas en la cuchilla de la cortadora. Volver a bloquear el pomo (11).
3. Accionar el interruptor (1) y pulsar el pequeño pulsador (13).
4. Hacer girar la cuchilla unos 30/40 segundos, luego, accionando el interruptor (1) parar la cuchilla y controlar pasando ligeramente un dedo sobre la cuchilla, si se ha formado una ligera rebaba.
   Recomendamos que se ejecute esta operación con mucha atención pues se trata de un objeto muy cortante.
   Una vez comprobada la formación de esta rebaba, volver a pulsar el interruptor (1) unos 3/4 segundos y oprimiendo al mismo tiempo los pulsadores (13- 14).
   No prolongar esta operacion de desbarbado mas alla de los mencionados pocos segundos para evitar que se tuerza el filo de la cuchilla y esta quede dañada.
5. 6) Después de efectuar la operación de afilado es buena norma limpiar las muelas frotándolas con un cepillito bañado en alcohol.
6. 7) Una vez acabada la operación, volver a colocar en su posición original el aparato afilador.

GARANTIA: 2 AÑOS, partes eléctricas excluidas

ESTE PRODIUT ESTÀ UNICAMENTE PESADO PARA CONSUMO DOMESTICO Y NO PARA UN EMPLEO PROFESIONAL.

ADVERTENCIA: NORMAS DE MANUTENCIÓN (PÁRAFFO 2.3)

Lo explicado en el páraffo mencionado arriba se refiere a las máquinas en versión Extra CE.

Las máquinas a normas CE domésticas está por contra provistas de tuerca de sombrerete inamovible conforme a las normativas.

No es por lo tanto posible desmontar manualmente al plato corredero porta-alimento.

Instrucciones para el tratamiento al final de la vida útil del aparato

Este producto responde a la Directiva 2002/96/CE.

El símbolo del contenedor atravesado por una barra, aplicado en el aparato o en el envase, indica que, al final de su vida útil, el aparato no debe ser tratado como un residuo doméstico genérico. Por el contrario, debe ser llevado a uno de los centros de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos dispuestos por la Administración Pública. En caso contrario, puede ser entregado al revendedor en el momento comprar un aparato nuevo equivalente.
El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida apropiados, bajo pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos.

La adecuada recogida selectiva del aparato, para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud humana, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o al revendedor en el que se ha realizado la compra.
El productor o el importador cumplen con sus responsabilidades de reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible, tanto en forma individual o a través de sistemas colectivos.

09/11/R2

09/11/R2

FAC S.r.l.
MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0331 212252 - Fax +39 0331 216443
www.slicers.it
info@slicers.it